

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kochens ApS**

Adresse Logistikvej 14

Postnr./By 5250 Odense SV

CVR-nr. 36914211 Aut.nr. 6336

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger ved gennemgang på virksomheden:

opbevaring af fødevarer på køl/frost herunder

opbevaringstemperaturer i køle- og fryserum, opbevaring af fødevarer på tørvarelager, hygiejne under oplagring på køl og frost og tørvarelager, personlig hygiejne og hygiejniske

håndvaskefaciliteter (varm vand, sæbe, aftørningspapir, sprit),

gennemgået procedure for affaldshåndtering, kontrolleret

procedure for tilbagetrækning/tilbagekaldelse af

fødevarer, herunder straks advisering af kunder og

Fødevarestyrelsen samt dokumentation for kontakt til kunder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

rengøring samt husorden af køle/fryserum, tørvarelager,

aflæsningsområder samt rengøring af kølebil, rengørings

procedure for fej og vask af gulvet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: vedligeholdelse og skadedyrssikring af køle/fryserum,

tørvarelager, læseområder, læsserampe med porte,

udendørsareal samt procedurer for vedligeholdelse på

virksomheden, procedure for kalibrering af termometre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

og skriftlig risikoanalyse samt egenkontrolprocedurer for

oplagring af frost/køle-, og tørvarer, ind- og udlæsning samt

kontrol med temperaturer i frostlokaler og i kølerum,

gennemgået procedurer og set dokumentation for:

temperaturkontrol, varemottagelse/afsendelse kontrol,

rengøring og vedligeholdelse, kontrol af køle biler (temperatur

overvågning, rengøring, vedligeholdelse) for perioden fra sidste

år til d.d., set sidste skadedyrs kontrolrapport af den 1.12.2023

og skema for kalibrering af virksomhedens termometre af den 15.02.2023.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

29-01-2024

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kochens ApS**

Adresse Logistikvej 14

Postnr./By 5250 Odense SV

CVR-nr. 36914211

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for kontrol af tilbagetrækning/tilbagekaldelse og elektronisk sporbarhedssystem med oplysning for at kunne spore fødevarer et led frem og tilbage samt mærkning af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer (kontrol af løbende registreringer/kontrol af periodevis balanceopgørelser/sporbarhedskontrol/kontrol af, at de fastlagte procedurer følges). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer, herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring og transport af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/ EU-logoet/ kontrolkodennummer/ geografisk oprindelse/ markedsførings-Ø) på økologiske fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret overholdelse af kravene til transport af økologiske fødevarer fra virksomheden, herunder identifikation og eventuelle ledsagedokumenter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

29-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift